بہاری کباب

اجزاء:

گوشت ....ایک کلو

پپیتا ....دو کھانے کے چمچ

لہسن ادرک ....دو کھانے کے چمچ

نمک ....ایک کھانے کا چمچ

لال مرچ ....ایک کھانے کا چمچ

ناریل ....دو کھانے کے چمچ

بڑی الائچی ....چار عدد

کالا زیرہ ....ایک کھانے کا چمچ

براؤن پیاز ....ایک کپ

دہی ....ایک پاؤ

سرکہ ....دو کھانے کے چمچ

سرسوں کا تیل ....چھ کھانے کے چمچ

خسخاس ....دو کھانے کے چمچ

دار چینی ....دو اسٹکس

کالی مرچ ....دس دانے

کباب چینی ....دس دانے

ترکیب:

سب سے پہلے گوشت کے پسندے بنا کر پپیتے کا پیسٹ لگا کر دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں ۔

خسخاس ،ناریل ، دارچینی ، بڑی الائچی ، کالی مرچ ، کباب چینی ، براؤن پیا ز سب کوپیس کر دہی میں شامل کریں اور ساتھ ہی نمک ، لال مرچ ، لہسن ادرک میں شامل کرکے گوشت شامل کریں ۔

پھر سرسوں کا تیل شامل کرکے اچھی طرح مکس کرکے ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں ۔

سیخ پر لگا کر باربی کیو کرلیں چاہیںتو دھاگے سے بھی باندھ سکتے ہیں

0307-8162003